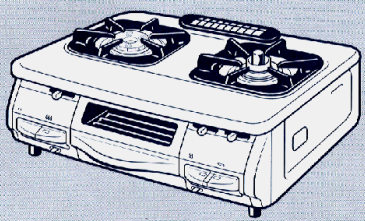
ガステーブルコンロ

110-1010/110-1011型

形式の呼び　RT-L5100GF-L
RT-L5100GF-R

取扱説明書



もくじ

各部のなまえ・別売部品のご紹介…… 1
安全上のご注意（必ずお守りください）…… 2
機器の設置…… 8
使いかた
点火・火力調節・消火のしかた …… 11
コンロ …… 12
グリル …… 13
使用中に消火したときは …… 14
お手入れのしかた…… 15
長期間使用しない場合…… 16
故障かな？と思ったら…… 17
アフターサービス・寸法図・仕様…… 18

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

- ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
  また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

大阪ガス

安全上のご注意 必ずお守りください 2

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

危険 一般的な警告 注意　火気厳禁　一般的な禁止
必ず行う　接触禁止　分解禁止

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

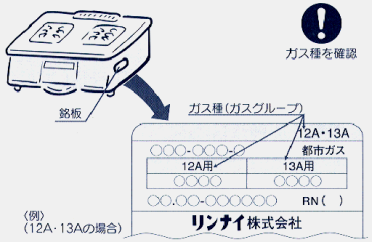
■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する

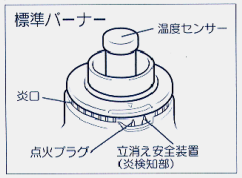
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

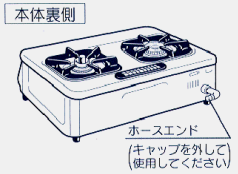


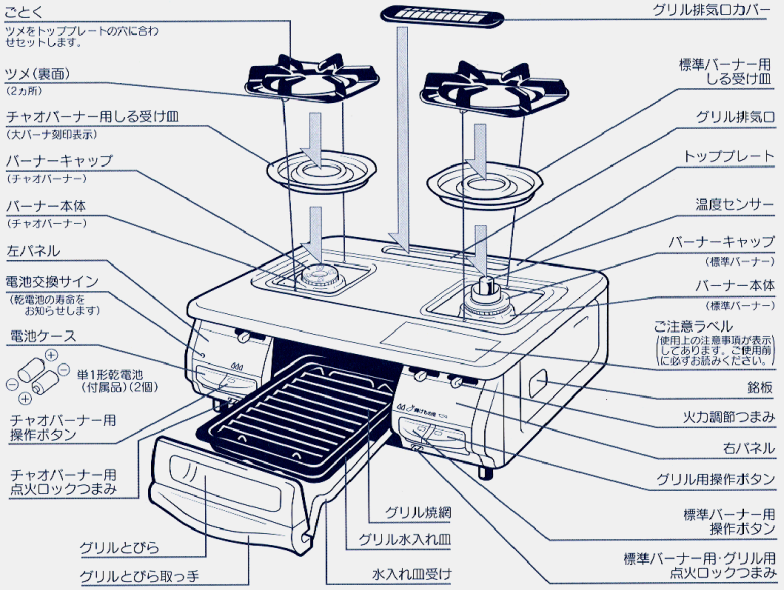
1 各部のなまえ・別売部品のご紹介

各部のなまえ

・図のように正しくセットしてください。
・図は110-1010型です。110-1011型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※この機器のトッププレートはフッ素コート加工してあります。

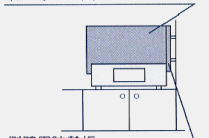


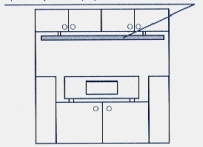




別売部品のご紹介

●防熱板(取り付け方の詳細はP.9を参照)
・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



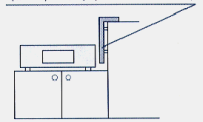


●ちり受け皿〈コードNO.(4)15-100-0080〉
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースコック用プラグ
〈コードNO.(4)81-450〉

●器具用スリムプラグ
〈コードNO.(4)81-359〉

●ガステーブルコンロ用ガスコード
〈コードNO.80-480、80-580(0.7m)　80-481、80-581(1.0m)　80-482、80-582(2.0m)〉



安全上のご注意 必ずお守りください 2

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

危険 一般的な警告 注意　火気厳禁　一般的な禁止
必ず行う　接触禁止　分解禁止

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

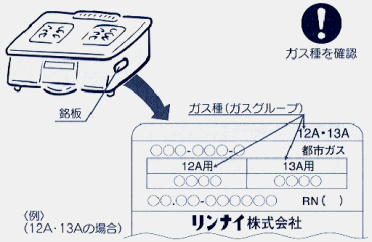
■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する

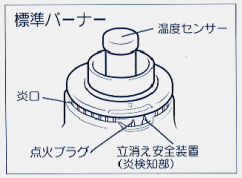
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

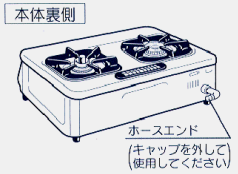


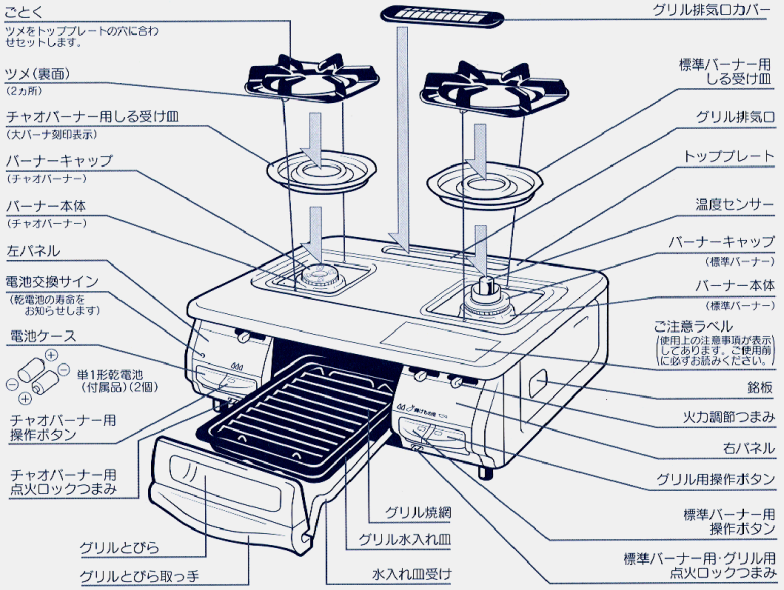
1 各部のなまえ・別売部品のご紹介

各部のなまえ

・図のように正しくセットしてください。
・図は110-1010型です。110-1011型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※この機器のトッププレートはフッ素コート加工してあります。

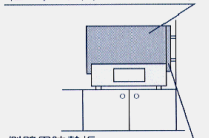


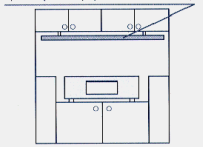




別売部品のご紹介

●防熱板(取り付け方の詳細はP.9を参照)
・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



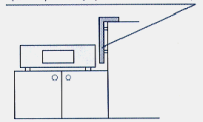


●ちり受け皿〈コードNO.(4)15-100-0080〉
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースコック用プラグ
〈コードNO.(4)81-450〉

●器具用スリムプラグ
〈コードNO.(4)81-359〉

●ガステーブルコンロ用ガスコード
〈コードNO.80-480、80-580(0.7m)　80-481、80-581(1.0m)　80-482、80-582(2.0m)〉



⚠警告

■グリル排気口をふさがない

グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。
特にグリル使用時は注意してください。

■グリル水入れ皿には必ず水(約200㎖)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

■お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない

ガス漏れや故障の原因になります。

分解禁止

⚠注意

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

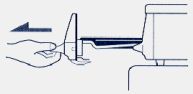
■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

接触禁止

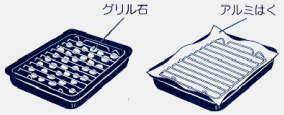
■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



■グリル水入れ皿の中に水のかわりに市販のグリル石・アルミはくなどを入れない

付着した脂が過熱され火災になる恐れがあります。



■グリル排気口をのぞきこまない　またなべの取っ手をグリル排気口に向けない

グリル使用時はグリル排気口から高温の排気が出ます。やけどをしたり、取っ手をこがす原因になります。

■使用中、使用直後にグリルとびらガラスに水をかけない　衝撃を加えない

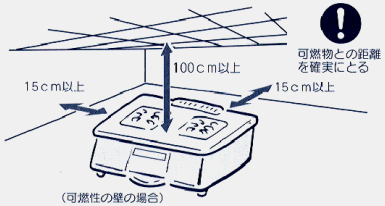
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください)
可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取り付けてください。(P.9参照)
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。



■設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない　また周辺に可燃物を置いたり可燃性のガスを近くで使用しない、置かない

引火して火災・爆発をおこすことがあります。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん・スプレー缶・ベンジンなどを近くに置かないでください。

■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因となります。とくに揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

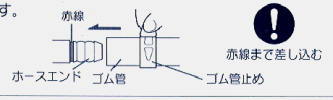
あわてずに消火しガス栓を閉める。「故障かな?と思ったら」(P.17)を参照してください。

■内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない　ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない

ガス漏れの原因となります。
ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。ビニール管は絶対に使わないでください。
ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める

ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。



■ガスコードで接続する場合は、器具用スリムプラグを使用する

「ガスの接続」ガスコード等でコンセントに接続する場合(P.10)を参照してください。
間違った接続はガス漏れの原因になります。

確認

■ゴム管は機器に触れたり、下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また他の機器で加熱されるような所も通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れをおこすことがあります。

■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。

⚠注意

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない

炎が衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの原因になります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となったり、機器の焼損や破損、トッププレートのフッ素コートの変色や過熱によるハガレ、しる受け皿の変色の原因となります。また、温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。

■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない

機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。

■不安定な場所に設置しない

機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけがをする原因になります。

■衣類の乾燥や練炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない

火災や異常過熱による機器焼損の原因になります。

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■車両・船舶では使用しない

使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。

⚠注意

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない

炎や熱でやけどをする原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

■機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する

強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。

必ず手袋をしてお手入れする

■使用中は換気をする

一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器およびふろ釜を使用している場合は、換気扇を回さないで窓をあけて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。

■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

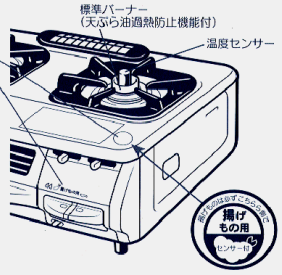
■幼いお子様に触れさせない　使わせない

やけどやけがをする恐れがあります。

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートに（揚げもの用）および前面パネルに**揚げもの用**と表示してあります。



⚠注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する

チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

確認

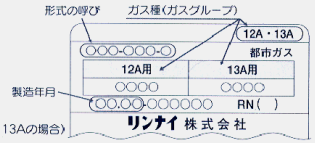
図は110-1010を示します。

機器の設置

8

設置前の準備と確認

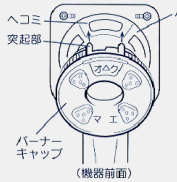
- 形式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

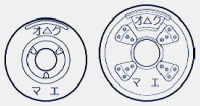


部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの突起部をバーナー本体のヘコミに正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などの原因になります。



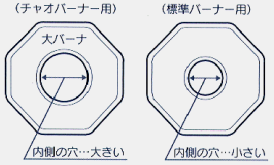


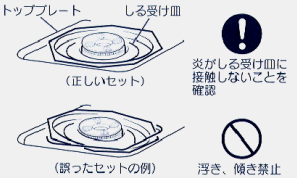
オク、マエの表示がしてあります。

お願い バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップへご相談ください。

しる受け皿

内側の穴の大きい方（大バーナ刻印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。





炎がしる受け皿に接触しないことを確認

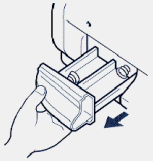
浮き、傾き禁止

単1形乾電池2個（付属品）

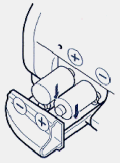
〈電池ケースは機器前面の左側にあります。〉

①電池ケースを持って手前に引き出す。

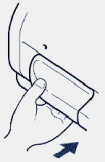
(お願い)
電池ケースは取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。



②電池ケースに表示してある⊕側⊖側を確認して正しくセットする。



③電池ケースを奥までしっかり押し込む。



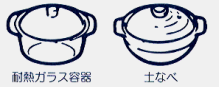
お願い
- 電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品の乾電池をご使用ください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

7 安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

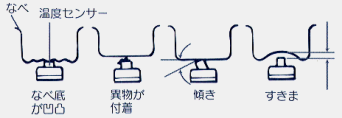
■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、調理油が発火することがあります。



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200㎖以上で行う

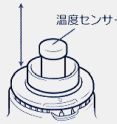
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う　また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ補助ごとく（別売）を使用しない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

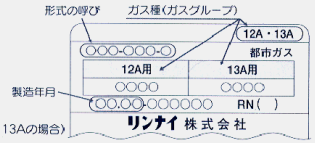
お願い
- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートはフッ素コート加工してあり、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

機器の設置

8

設置前の準備と確認

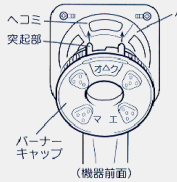
- 形式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

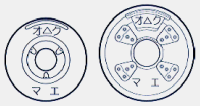


部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの突起部をバーナー本体のヘコミに正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などの原因になります。



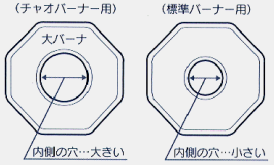


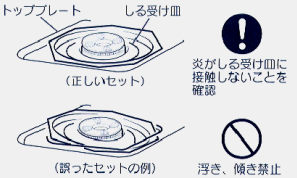
オク、マエの表示がしてあります。

お願い バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップへご相談ください。

しる受け皿

内側の穴の大きい方（大バーナ刻印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。





炎がしる受け皿に接触しないことを確認

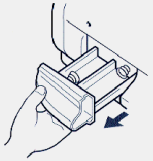
浮き、傾き禁止

単1形乾電池2個（付属品）

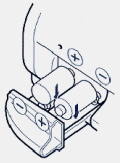
〈電池ケースは機器前面の左側にあります。〉

①電池ケースを持って手前に引き出す。

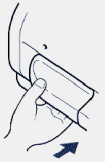
(お願い)
電池ケースは取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。



②電池ケースに表示してある⊕側⊖側を確認して正しくセットする。



③電池ケースを奥までしっかり押し込む。



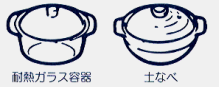
お願い
- 電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品の乾電池をご使用ください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

7 安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

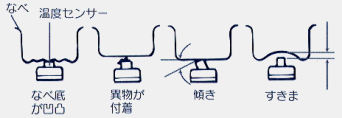
■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、調理油が発火することがあります。



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200㎖以上で行う

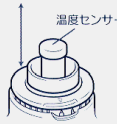
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う　また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ補助ごとく（別売）を使用しない

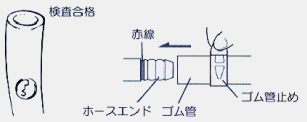
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い
- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートはフッ素コート加工してあり、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

ガスの接続

ゴム管で接続する場合

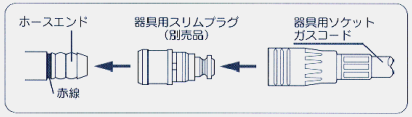
ガス用ゴム管〈ソフトコード〉(内径9.5㎜φ・JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。(2m以下で適当にゆとりをもたせる)このときゴム管は赤線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。



ガスコード等でコンセント接続する場合

(ガスコードは13A専用です)

●**ガス機器側の接続** ── 機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

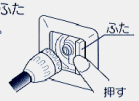
●**ガス栓側の接続** ── ガスコードなどで『ガスコンセント』に接続する場合

『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

◆**ふたを開ける**
ふたの右端を押します。

◆**取り付ける**
“カチッ”と音がするまで差し込みます。

◆**取り外す**
右端にあるふたを押します。



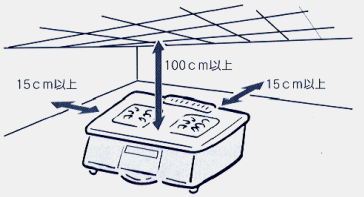
お願い

- ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。
- ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。
- ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
- ガスコードの長さは2m以下にしてください。

機器の設置

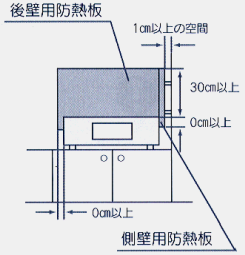
設置場所および周囲の防火措置

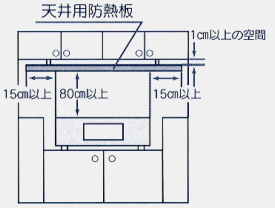
設置場所

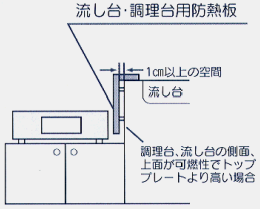


- ●強い風の吹込まない場所・丈夫で水平な場所
- ●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ●機器の上に湯沸し器のない場所
- ●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- ●落下物の危険のない場所
- ●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- ●周囲に可燃物(木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど)のある場合
  - ・トッププレートより上面の側面および後面は15㎝以上、上部はトッププレート上面より100㎝以上離す。
  - ・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。

防熱板について







お願い

- ・防熱板(別売)の部品コードは、「別売部品のご紹介」(P.1)を参照してください。
- ・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

コンロ

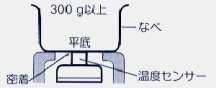
天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ

なべなどの種類		油料理	その他料理（煮物など）	備　考
鉄、アルミ製 なべ　天ぷらなべ　フライパン		○	○	調理油の量が200mℓ以下の場合発火することがあります。
ステンレス、ホーロー製 なべ　フライパン		×	○	調理油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
中華なべ　打ち出しなべ		×	○	
耐熱ガラス容器　土なべ		×	○	油料理には適していません。発火する場合がありますので使用しないでください。
無水なべ 圧力なべ　多層なべ	無水料理	／	○	調理油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。また、無水料理において消火する場合がありますのでチャオバーナーをご使用ください。
	無水料理以外	×	○	
焼網		／	×	調理の途中で消火したりトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますので、グリルを使用してください。

○：適する　×：適さない

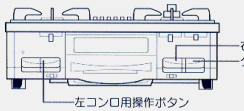
このような調理には、チャオバーナーをお使いください

- 標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる（260℃をこえる）場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。
- **高温になりやすい調理**
  - 焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど
  - 炒めもの：ソーセージ炒めなど
  - 炒りもの：ごま炒り、大豆炒り
- **冷たくなりすぎる調理**
  - 冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

使いかた

点火・火力調節・消火のしかた

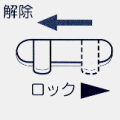
※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。



※コンロ用操作ボタンのイラストは右コンロ用で説明してあります。
dd 揚げもの用と表示してあるのが標準バーナー用の操作ボタンです。
ddd と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。

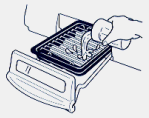
1 準　備

ガス栓を開きます。



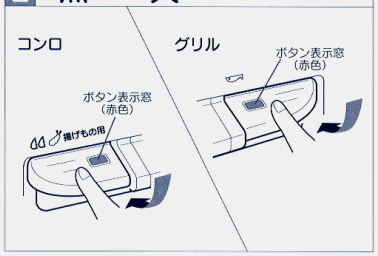
点火ロックを解除します。

（グリルを使う場合のみ）



グリル水入れ皿に必ず水（約200mℓ）を入れる

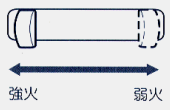
2 点　火



- **操作ボタンをいっぱい最後まで押す。**
  途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
- **バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続ける。**
  （チャオバーナーおよびグリルバーナーは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかりますので、長めに押してください。）
- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
- 点火時は全バーナーとグリルが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

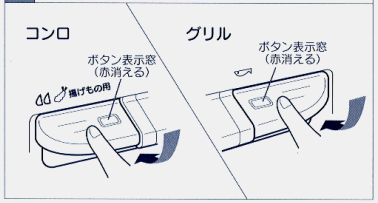
お願い　万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節



- **火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。**
- （グリル）　焼き具合は火力の強・弱およびグリル焼網の高低で調節してください。
- （コンロ）　チャオバーナーを弱火にした時、バーナー中央に近い穴の火が消えることがありますが、異常ではありません。

4 消　火



- **操作ボタンを押して消火する。**
- **必ず火が消えたことを確認する。**

お願い　幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）が作動

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にします。
●再度点火する。（下記の内容に注意する）
※水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。このとき、調理油は高温になっていますので注意してください。

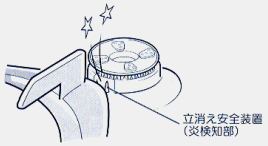
乾電池が消耗（標準バーナー・グリルのみ消火）

乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にします。
●乾電池を交換してください。（P.8参照）

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります。）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にします。
●周囲にガスがなくなるまでまつ。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認してから点火する。

お願い
・立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
・立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。



グリル消し忘れタイマーが作動

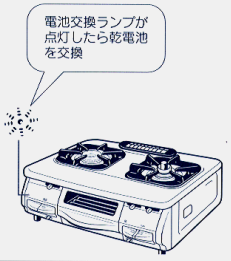
消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約24分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。
●グリル消し忘れタイマーが作動したら
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にします。続けて使用するときは再度点火操作をしてください。

（約24分で消火）

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

※標準バーナーを使用しているときのみ点滅または点灯します。
■この機器は天ぷら油過熱防止機能の制御やグリルの消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換ランプがついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換ランプが点灯すると標準バーナーは使用できなくなります。さらに乾電池が消耗するとグリルも使用できなくなりますので、電池交換ランプが点灯したら新しい乾電池と交換してください。
※チャオバーナーは使用できます。

お願い 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。



使いかた

グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは部品に付着している加工油を焼ききるために、グリル水入れ皿に水（約200mℓ）を入れて、約15分 から焼きをしてください。このとき煙がでますが異常ではありません。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約24分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。
●グリル消し忘れタイマーが作動したら
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にします。続けて使用するときは再度点火操作をしてください。

（約24分で消火）

グリルお知らせブザー

点火後、約3分ごとにブザーが「ピー」と一回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。
（調理時間の目安としてもお使いいただけます。）

グリルで上手に焼くには

グリル焼網の高低

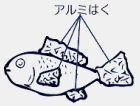
裏表で焼網の高さが変えられます。焼き物の大きさ、種類により高低を選んでください。

予熱が必要

あらかじめ3～4分予熱しておくときれいに焼きあがります。つけ焼き・照り焼きなどのこげつきやすいもの、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

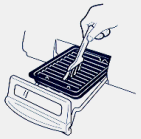
魚の尾やヒレは?

こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。



グリル焼網に油

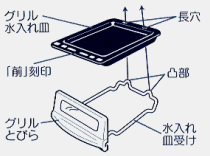
グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと、焼き上がり後材料がグリル焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。



グリル水入れ皿の出し入れ

グリル水入れ皿のセット

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に入れてセットします。

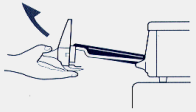


引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れや裏返しが簡単に行えます。

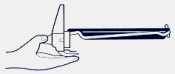
取り出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、前方を少し持ち上げて取り出します。



持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



お手入れのしかた

お願い
・点検・お手入れの前には、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。
・けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
・機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

日常の点検

■機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
■バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
■グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか。
■ゴム管の接続は確実ですか。
■ゴム管は傷んでいませんか。
■立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
■バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れのしかた

お手入れのときの用具と洗剤

使ってよいもの

使ってはいけないもの

機器表面

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い 機器本体には安全に関する注意ラベルが張付してあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。
もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

トッププレート

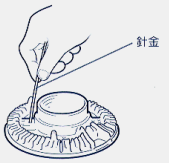
※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い トッププレートはフッ素コート加工してあり、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

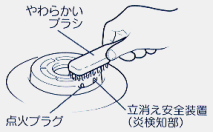
お願い バーナーキャップの表面（黒い部分）は耐熱塗装してあります。台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。



立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

・煮汁やごみをやわらかい歯ブラシなどで落す。

お願い 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。



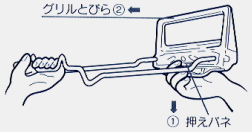
グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・グリル排気口カバー

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取りはずしてお手入れができます。)

●グリルとびらの取りはずし・取り付け

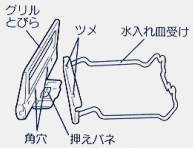
取りはずしかた

1.押えバネを⬇①の方向に下げる。
2.グリルとびらを⬅②の方向にたおす。

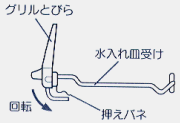


取り付けかた

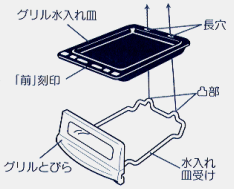
1.水入れ皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。



2.↘の方向にグリルとびらを回転させる。
押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。



3.水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実にいれる。



長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池をはずしておく。
●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

故障かな?と思ったら

⚠警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

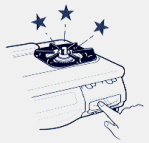
現象		原因	処置	参照ページ
点火しない		ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P.11
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P.8
		乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	P.8
	温度センサー付バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P.14
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	–
点火しにくい		ガス栓の開き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P.11
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	–
		配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。	P.17
		ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直す。	P.10
		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P.8
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P.15
		点火プラグの水ぬれ・汚れ	水ぬれ・汚れをふきとってください。	P.16
点火後しばらくして消火する(温度センサー付バーナー)		乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	P.8・14
		温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	P.14
		温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	–
異常音をたてて燃える		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P.8
爆発的に点火する		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P.8
使用中に消火しやすい		立消え安全装置部分の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	P.16
黄炎で燃える		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P.15
炎が安定しない		バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P.8
調理中に消火する(温度センサー付バーナー)		使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	P.12
		温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	P.16

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

こんなときは異常ではありません

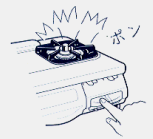
●点火しにくい

朝などはじめて点火するとき、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。ゴム管内の空気がぬけるまで点火操作を繰り返してください。



●消火の時、音がする

消火時に「ポン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。



●炎が赤い

グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。

アフターサービス・寸法図・仕様

アフターサービス

サービスのお申し込み

・**サービス(点検・修理)を依頼される前に**
「故障かな?と思ったら」(17ページ)を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。

・**ご連絡の際には次のことをお知らせください。**
1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 品番…本体の左側面に張付してあります。
3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

例

(N)110-1010
大阪ガス株式会社

保証・補修について

・**保証期間中は…**
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・**保証期間経過後の故障修理について**
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。但し、最低保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

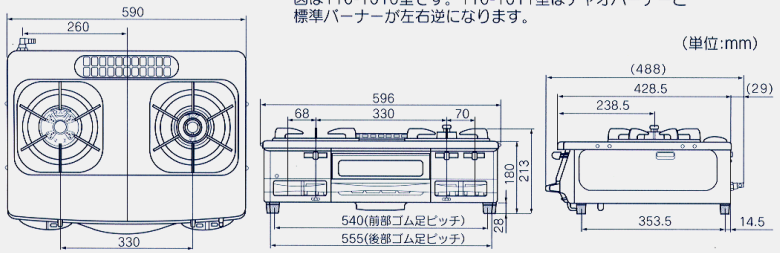
転居されるとき

・**ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。**
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

寸法図

図は110-1010型です。110-1011型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

(単位:mm)



仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	110-1010型	110-1011型
型式の呼び	RT-L5100GF-L	RT-L5100GF-R
点火方式	連続放電点火	
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行488mm	
質量(本体)	11kg	
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)・グリル消し忘れタイマー	
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)	
付属品	単1形乾電池×2個、取扱説明書、保証書	

使用ガスの種類 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス	12A	4.36kW(3750kcal/h)	2.50kW(2150kcal/h)	2.09kW(1800kcal/h)	8.56kW(7360kcal/h)
	13A	4.65kW(4000kcal/h)	2.67kW(2300kcal/h)	2.21kW(1900kcal/h)	9.19kW(7900kcal/h)
LPガス		4.34kW(0.31kg/h)	2.46kW(0.176kg/h)	2.24kW(0.160kg/h)	8.96kW(0.640kg/h)